



## Dunkles Schokomousse mit salziger Schokoladensauce



**Zubereitungszeit:** 25 Minuten

**Ziehzeit:** 6 Stunden



**Utensilien**

Topf, Schüsseln, Schneidebrett, Schneebesen, Mixer



**Zutaten für  
6 Portionen**

<b>325 g</b>	dunkle Schokolade (70 %)	<b>100 g</b>	dunkle Schokolade mit Fleur de Sel
<b>400 ml</b>	Crème double	<b>165 g</b>	Kristallzucker
<b>4 - 5</b>	Eigelb	<b>225 ml</b>	kaltes Wasser
<b>4 - 5</b>	Eiweiß	<b>1</b>	Prise Salz

**3/5**

Eier trennen. Die Eigelbe nach und nach zur Schokomasse hinzugeben und dabei ständig mit einem Schneebesen rühren. Nun die restliche Crème double unterheben und leicht aufschlagen.

**4/5**

In einer separaten Schüssel das Eiweiß mit einem Mixer aufschlagen und dabei 5 EL Kristallzucker langsam hinzugeben. Dann die steife Eiweißmasse vorsichtig unter die Schokocrème heben. Das Ganze mindestens sechs Stunden kalt stellen.

**5/5**

Für die Sauce in einem Wasserbad Schokolade mit Fleur de Sel, Wasser, dem restlichen Kristallzucker sowie dem Salz erhitzen. Das Ganze erst vorsichtig schmelzen und dann ca. sieben bis acht Minuten köcheln lassen bis es dick und glänzend wird. Zusammen mit dem Schokomousse anrichten.

### Zubereitung

**1/5**

Für das Mousse ein Wasserbad vorbereiten.

**2/5**

Die Hälfte der Crème double in eine Edelstahl-Schüssel geben. Schokolade fein hacken und hinzugeben. Im Wasserbad drei Minuten unter stetem Rühren schmelzen, sodass die Schokolade sich komplett auflöst. Dann fünf Minuten abkühlen lassen.

*Guten Appetit!*